

Des biscuits dans les rations des cochons

NUTRITION /// Bonda, entreprise spécialisée dans la valorisation des coproduits de l'industrie agroalimentaire, commercialise la farine de biscuit Bondanut. Un produit particulièrement intéressant pour les phases de forte demande énergétique.

Incorporer les "écarts de production" des biscuiteries dans les formules d'aliment porc, c'est ce que propose la société Bonda avec la farine Bondanut. Cette filiale du groupe néerlandais Royal Agrifirm, basée à Pannecé près d'Ancenis, est spécialisée dans la valorisation des coproduits de l'industrie agroalimentaire pour l'alimentation animale. Biscuiterie, mais aussi boulangerie, chocolaterie, confiserie et meunerie. "Ce sont des produits emballés ou non, qui présentent un défaut de conditionnement ou de fabrication comme des biscuits cassés ou qui n'ont pas la bonne coloration", explique Pierre Montnach, responsable développement. Ces co-produits ne sont ni impropres à la consommation, ni périssables. "Ils font partie des matières premières autorisées en alimentation animale et référencées au niveau européen GMP+."

Du biscuit à la farine

Les produits sont collectés chez les fournisseurs dans des containers dédiés afin d'éviter tout risque de contamination. Les opérations de dépaquetage sont entièrement mécaniques et automatisées. Le processus de transformation est simple : découpage des produits, tamisage, centrifugation et aspiration des morceaux d'emballage. "L'absence de résidus est garantie."

Plusieurs sources de matières premières sont utilisées dans la formulation du Bondanut ce qui assure l'obtention "d'un produit standardisé, fluide et de même valeur nutritive". Cela est possible grâce à la régularité de la qualité des produits et une disponibilité toute l'année. "Les fournisseurs sont fiables et s'engagent sur une fréquence d'approvisionnement." Le produit Bondanut a l'apparence d'une farine avec une odeur caractéristique de gâteau. Depuis peu, la forme granulée est aussi proposée.

Un produit très appétent

La matière première est constituée pour l'essentiel de blé, de sucre et de matières grasses. La farine Bondanut est donc un produit très énergétique (4 200 kcal ED) avec un taux protéique de 11 % et peu de fibres (3,5 % de cellulose brute), peut-on lire sur la fiche



Le produit Bondanut a l'apparence d'une farine beige à marron clair avec une odeur caractéristique de gâteau.



L'usine Bonda près d'Ancenis produit annuellement 30 000 tonnes de farine Bondanut. (PHOTO BONDA)

produit. "L'intérêt est d'apporter de l'énergie concentrée via un produit très appétent et très digestible grâce à l'amidon cuit et aux sucres." La farine peut être incorporée dans la formulation des aliments 1^{er} et 2^e âge jusqu'à 30 % et comme apât sous la mère. "L'appétence est unanimement reconnue. Les matières premières hautement digestibles sont efficaces malgré le système digestif peu développé du porcelet." Sa concentration énergétique le rend également adapté pour l'alimentation des truies allaitantes hyperprolifères. "Le profil de matières grasses favorise la qualité laitière et le sucre est bien valorisé par la mamelle." En engraissement, des essais menés par Bonda indiquent une hausse des performances de croissance et une baisse de l'indice de consommation.

Un prix indexé au cours du blé

Le produit est livrable chez les éleveurs et fabricants d'aliments, en big bag d'une tonne ou en vrac

de 30 tonnes, ainsi qu'en camion à vis pour des petites quantités (2,5 à 3 tonnes) ou pour remplir les silos. Le tarif est indexé sur le cours du blé. Une contractualisation avec prix et volumes garantis sur une période est possible. "Au 30 mars, il est environ à 175 euros la tonne au départ de l'usine d'Ancenis", un prix à mettre en regard avec le prix d'intérêt. Le produit se conserve au sec à l'abri de l'humidité et de la lumière et doit être consommé idéalement dans les trois mois. "Avec 92 % de MS, il ne bouge pas."

Bonda produit 30 000 tonnes de farine à Ancenis. Un deuxième site de production à Mâcon (Saône-et-Loire) est opérationnel depuis le printemps 2015, portant ainsi la capacité de production à 120 000 tonnes.

Sabine Huet

POUR EN SAVOIR PLUS
www.bonda.fr
Pierre Montnach 06 77 25 41 91

Composition chimique et valeurs nutritionnelles moyennes du Bondanut

Extrait sec	92 %
Protéine	11 % MS
Matière Grasse	13 % MS
Amidon	39 % MS
Sucres	25 % MS
Cellulose brute	3,5 % MS
Matière minérale	2,2 % MS
Énergie digestible	4 200 kcal/kg MS
Énergie Nette	3 150 kcal/kg MS
Lysine	3,4
Méthionine	1,6
Thréonine	3,4
Cystine	2,1
Tryptophane	1,1
Valine	4,8

Source : Bonda nutrition animale

La farine est très énergétique avec 4 200 kcal ED, affiche un taux protéique de 11 % et contient peu de fibres (3,5 % de cellulose brute).

Taux d'incorporation du Bondanut dans les formules porcs recommandés par Bonda

Sous la mère	100 %
Post sevrage 1er âge	5 à 30 %
Post sevrage 2e âge	5 à 20 %
Truies en gestation	5 à 15 %
Truies en lactation	5 à 20 %
Porc à l'engraissement	3 à 25 %

Source : Bonda nutrition animale

En bref

Alimentation animale : recul de la production

Sur les huit premiers mois de la campagne 2015-2016, la production d'aliments composés recule de 1,3 %, constatent Coop de France Nutrition animale et le Snia dans une note de conjoncture. Les aliments les plus touchés sont ceux destinés aux bovins (-6,2 %), devant les aliments pour lapins (-4,5 %) et pour porcs (-1,5 %). À l'inverse, l'aliment pour poulets est en hausse de 2,5 %, tout comme l'aliment pour dindes (+0,8 %).



Eric Schetelat, Responsable Service Porc, Inzo.

L'AVIS DU NUTRITIONNISTE

"Un produit réputé pour son appétence"

C'est une matière première comme une autre, utilisée par les fabricants d'aliments industriels et les fumeurs. Il est intégré jusqu'à 10 - 15 % dans les formulations 2^e âge et truies allaitantes. Les retours du terrain remontent un avis positif sur l'appétence du Bondanut. Pour ma part, il y a deux points de vigilance.

D'abord économiquement, est-ce un produit intéressant par rapport aux autres matières premières ? Il est riche en énergie du fait de sa teneur en amidon mais aussi de sa teneur en matières grasses. De ce fait, il s'arbitre souvent avec le blé et l'huile. Mais par

expérience, il complète aussi avantageusement des issues de céréales comme le son et/ou le remoulage. En fonction de la disponibilité de ces issues sur l'usine, il peut être plus ou moins intéressant. Dans tous les cas, il faut tester son prix d'intérêt et arbitrer en formulation d'un point de vue économique. Dans certains cas, ça permet gagner quelques centimes sur la formule. Parfois, les fumeurs peuvent saisir des opportunités tarifaires quand l'usine est en recherche de débouchés de dégagement.

Deuxièmement, mieux vaut avoir un descriptif du produit sur la base du plan de contrôle pour définir précisément les

taux de protéines, de matières grasses, d'amidon, d'humidité, et adapter la matrice de formulation en conséquence. Le fabricant peut aussi surveiller la qualité microbiologique. Autre précaution à prendre : la richesse en matière grasse peut avoir un impact sur la qualité technologique et jouer sur la durabilité des granulés. Ils peuvent être plus friables. Pour la même raison, des phénomènes de prise en masse dans les silos peuvent apparaître. Il est donc préférable de le consommer rapidement."

Propos recueillis par Sabine Huet